GUTE „GUTTI"



Sparsame Rezepte für Kuchen und Leckerle von Frau V. Löbenberg, München.

P.G. 19.

Gute Gutti

Weihnachts-Leckerle und Festtagsgebäck.
Alkoholfreie Weihnachtsbowlen.

Von **Frau B. Löbenberg, München.**
Verfasserin von: Das deutsche Sparkochbuch für Kriegs- und Friedenszeit
mit Gesundheits- und häuslichem Ratgeber.

Buchschmuck von **Paul Gedon in München.**

1.—10. Tausend.

1919.
Verlag: **Fr. B. Löbenberg, München,** Oberanger 28.

Druck: G. Franz'sche Buchdruckerei (G. Emil Mayer) München.

Einige allgemeine Backvorschriften.

Von der größten Wichtigkeit für das Gelingen der Bäckereien ist ein guter Brat- oder Backofen. Die verschiedenen Arten der Bäckereien erfordern selbstverständlich wechselnde Hitzegrade. Hefebäckereien in großen Stücken, wie Bundkuchen, Dickkuchen, bedürfen eines Hitzegrades von 100 Grad R bei $1^1/_4$ stündiger Backzeit. Kuchen, die mit Natron oder Backpulver getrieben werden, brauchen etwas mehr Hitze, etwa 105 Grad R bei $1^1/_4$ stündiger Backzeit. Torten und süße kleine Kuchen bedürfen geringerer Hitze, je nach ihrer Beschaffenheit.

Außer der richtigen Hitze des Backofens ist für das Gelingen der meisten Bäckereien eine gute Lockerung des Teiges Bedingung. Bei vielen Gebäcken wird diese durch die Hefe bewirkt. Den besten Erfolg bietet eine sehr frische Preßhefe. Ihr Geruch darf nicht sauer sein, sondern soll angenehm an Obst erinnern, auch darf sie nicht trocken, krümmelig sein, sondern muß sich feucht abbröckeln. Das Mehl für Hefebäckereien muß fein, trocken und gleichmäßig durchwärmt sein. Man stellt es am besten, besonders im Winter, ein paar Stunden vor der Backzeit an einen warmen, jedoch nicht heißen Ort, z. B. in die Nähe des Herdes, aber nicht auf die heiße Platte. Vor dem Gebrauch wird es ein- bis zweimal gesiebt und dadurch mit Luft verbunden, was die Lockerung sehr befördert. Die Hefe wird mit lauwarmer, ja nicht heißer Milch und etwas Zucker angesetzt. Sowie sich Blasen bilden, die Hefe also treibt, macht man in die Mitte des Mehles eine Grube, rührt die Hefe mit lauwarmer Milch in das Mehl zu einem Vorteig an, bedeckt die Schüssel mit einem Tuche und läßt ihn an einem warmen Ort gehen. Dann erst fügt man alle Zutaten, wie Eier, Butter, Zucker, Milch und Salz zu dem Vorteig, schlägt und knetet ihn tüchtig, bis er Blasen schlägt und sich vom Löffel löst, bringt ihn zuletzt in die vorbereitete, mit Butter ausgestrichene, mit Bröseln ausgestreute Form und läßt ihn an einem warmen, zugfreien Platz nochmal aufgehen. Dann wird er in den zur richtigen Hitze gebrachten Backofen geschoben und je nach Größe und Dicke in $^1/_2$ bis $1^1/_4$ Stunden gebacken.

Die Hefenbäckereien sind etwas zeitraubend, umständlich und setzen eine gewisse Erfahrung der Köchin voraus, wenn sie immer gelingen sollen. Da wurde nun ein gutes Ersatzmittel in dem fertig käuflichen Backpulver gefunden. Dies vereinfacht die Backart sehr und ist deshalb rasch beliebt geworden. Das Backpulver

wird dem fertig bereiteten Teig zuletzt zugesetzt und nachdem es tüchtig damit vermischt wurde, muß der Kuchen sofort in den Ofen geschoben werden.

Gerührte Kuchen, wie Torten, werden ohne besondere Triebmittel durch die Beimischung von Luft, die das anhaltende Rühren bewirkt, und einen Zusatz von Eierschnee gelockert. Ebenso ist mehrfaches Sieben des Mehles für gerührte Kuchen unerläßlich, der Schnee des Eiweißes muß gut geschlagen sein; erst wenn er ganz glatt aus der Schüssel fällt, hat er die nötige Lockerung erreicht. Durch längeres Stehen wieder wässerig gewordener Schnee verdirbt den Kuchen, der dann leicht speckig wird.

Sowie der Schnee in die Teigmasse gezogen ist, was rasch und leicht geschehen soll, muß der Teig in den Ofen geschoben werden. Luftzug und Erschütterung muß sowohl bei dem Einschieben als auch während des Backens ängstlich vermieden werden, da sonst der zarte Teig zusammenfallen würde. Vor der ersten Viertelstunde darf man den Kuchen, der auf einen Rost gestellt wurde, nicht drehen noch schieben. Auch das Herausnehmen des Kuchens muß mit Vorsicht geschehen. Man läßt durch Öffnen der Bratofentüre den Ofen eine niedrigere Temperatur annehmen, ehe man den Kuchen herausnimmt. Der Kuchen darf nicht gleich auf eine kalte Porzellanplatte gebracht werden, sondern soll nur langsam erkalten.

Da die Preßhefe mit der Zeit sehr teuer geworden ist, gibt es ein bewährtes Verfahren, daß wir uns wieder, wie zu Großmutterszeit, Sauerteig als Triebmittel, statt Hefe, selbst herstellen. Dies geschieht auf folgende Weise: Von einem gewöhnlichen, weißen Hefenteig behält man ein Stückchen von der Größe etwa einer Semmel zurück, nachdem der Teig gegangen ist. Dies Restchen Teig legt man auf einen Teller und bewahrt es an einem kühlen, jedoch nicht kalten Ort auf. Nach einigen Tagen wird dieser Teig trocken, hart und fest und läßt sich auf diese Weise lange aufheben. Will man nun ein Hefegebäck zubereiten, sei es Kuchen, Rohrnudeln oder ähnliches, so weicht man einen Tag zuvor den harten Teig in lauwarmem Wasser auf. Am andern Tag wird er vollständig erweicht sein und eine gärende Masse bilden; diese benützt man nun statt der Hefe, indem man mit Mehl, Milch oder Wasser den üblichen Vorteig macht. Der Vorteig geht mit diesem Sauerteig ebensogut wie mit Hefe. Ist dann der Teig verarbeitet und gegangen, dann legt man wieder solch ein semmelgroßes Stück davon zurück, läßt es wieder hart werden und bewahrt es bis zu der nächsten Verwendung auf. Ein semmelgroßes Stück Sauerteig ersetzt etwa 25 Gramm Preßhefe und ist hinreichend für $1^1/_2$ Pfund Mehl. Auf diese Weise hat man stets ein ausgezeichnetes Triebmittel zur Hand, das nichts kostet und unabhängig macht von der teuren Preßhefe, die so oft längere Zeit nicht vorrätig ist.

Besondere Erwähnung verdienen noch einige praktische Erfahrungen in Bezug auf Ersatz- oder Einsparmöglichkeiten für Backwaren. Das Mehl kann sowohl

bei Hefe- wie Backpulverbäckereien gestreckt werden entweder mit sehr flockig geriebenen, gekochten Kartoffeln, Kartoffelmehl oder Gerstenmehl (1 Teil der letzteren auf höchstens 3 Teile Mehl). Bei Hefebäckereien können die Eier ganz wegbleiben. Einen besonders wertvollen Ei-Ersatz bildet die Cenovis-Edel-Nährhefe, welche zugleich ihres hohen Eiweißgehaltes wegen ein wertvolles Nährmittel darstellt. Ein Eßlöffel davon ist Ersatz für 1 Ei. Wenn die Milchvorräte knapp sind, dann ist aufgelöste Trockenmilch oder Büchsenmilch sehr guter Ersatz. Wird jedoch gar keine Milch, sondern nur Wasser genommen, werden die Kuchen trotzdem gut. Für fehlende Butter kann Margarine, Schweineschmalz oder gut gewässerter, zerlassener Speck, auch gutes Salatöl Ersatz bieten. Statt des gestoßenen Zuckers wird im gleichen Gewicht Kunsthonig sowohl für Kuchen wie auch alle kleinen Bäckereien verwendet, eventuell 1 Messerspitze aufgelöster Süßstoff dazugegeben. Zitronat, Orangeat und Rosinen sind zurzeit noch sehr teuer. Als guter Ersatz für diese werden eingeweichte kleingeschnittene Hutzeln (Birnen), Zwetschgen oder Feigen verwendet. Makronen werden statt aus den sehr hoch im Preise stehenden Mandeln und Haselnüssen aus Haferflocken hergestellt.

Wer keinen Backofen hat, oder nur um Kuchen zu backen, den Herd nicht eigens anfeuern will, kann auf der Gasflamme doch vorzügliche Kuchen, bezw. Torten backen. Siehe Seite 19 Nr. 39. Man kann diese Kuchen auch aus Mehl oder Gries nur mit Wasser, etwas Salz und einen Teelöffel voll Natron herstellen; sie werden wie im angegebenen Rezept zu Tisch gebracht und schmecken vorzüglich.

Das doppeltkohlensaure Natron sollte in keiner Küche fehlen. Es ist ein gutes Behelfsmittel zum Gelingen der Bäckereien, gleichviel, ob Hefegebäck oder Torten. Man gibt einen gestrichenen Teelöffel voll unter die Teigmasse.

Das Aufbewahren von kleinem Gebäck geschieht in Blechbüchsen, worin es sich lange knusperig hält; Kuchen verwahrt man in Ton- oder Steingutgeschirr, vor dem Gebrauch gibt man die Kuchen kurze Zeit in das warme Backrohr, oder auf die Ofenplatte. Sie schmecken wie frischgebacken.

Es empfiehlt sich für die sparsame Haushaltung, Zitronen, von denen nur der Saft verwendet wurde, abzuschälen, die Schale fein zu wiegen und auf weißem Papier zu trocknen. Man hat dann immer die beliebte Zitronenschale zur Hand.

Künstliche Ersatzmittel kommen in den Backvorschriften dieses Büchleins nicht zur Anwendung.

Um Kunsthonig selbst herzustellen, bedient man sich am besten des B. Reichelt's Kunsthonigpulver; dieser Kunsthonig ist vom echten Bienenhonig nicht zu unterscheiden und ist auch der Gesundheit sehr bekömmlich. (Siehe Inserat.)

I. Hefe-Bäckereien.

1. Allgemeiner Hefenteig.

1 Pfund Mehl wird in einer Schüssel auf der Seite des Herdes erwärmt. Nun macht man in das Mehl eine Vertiefung, gibt in diese 2 Löffel Bierhefe oder etwa 30 Gramm Preßhefe, welche mit wenig lauwarmer Milch und etwas Zucker angerührt wurde, vermengt die Hefe mit dem zunächst liegenden Mehl und läßt sie gehen. Sodann verrührt man 1/4 Pfund Butter oder Fett mit zwei Eiern und Zucker, welcher auf einer Zitrone abgerieben wurde, gibt dieses mit einem Teelöffel Salz und 1 Tasse lauwarmer Milch dazu und rührt einen Teig an, welchen man 1/4 Stunde recht fein, und bis er sich von der Schüssel und dem Kochlöffel ablöst, schlägt. Hierauf verwendet man denselben und läßt ihn in der Form bzw. auf dem Kuchenblech an einem nicht zu warmen Ort nochmals gehen und backt ihn in 1 Stunde bei guter Hitze.

2. Gugelhopf.

In den Teig von Nr. 1 gibt man noch je etwa 50 Gramm Weinbeeren und Sultaninen, welche ausgelesen und gewaschen werden, füllt ihn in eine gefettete und ausgebröselte Gugelhopfform bis zur Hälfte, läßt ihn gehen und backt ihn in etwa 3/4 bis 1 Stunde bei guter Hitze, nimmt den Gugelhopf heraus, stürzt ihn auf einen Kuchenkühler aus Draht und bestreut ihn mit feinem Zucker.

3. Kranz oder Zopf.

Man nimmt den Teig Nr. 1, welchem man noch 70 Gramm gereinigte Weinbeeren und Rosinen, nach Belieben auch 50 Gramm fein gewiegte Pomeranzenschale und Zitronat gibt, worauf man den Teig in drei Teile teilt, welche man in lange, runde Streifen rollt, wie einen Zopf flechtet, die beiden Enden mit Ei bestreicht und zusammendrückt. Nun legt man den Kranz auf ein Blech, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit verrührtem Eiweiß, bestreut nach Belieben auch mit geschälten, kleingeschnittenen Mandeln sowie mit grobgestoßenem Zucker und backt ihn in heißer Röhre.

4. Zimtkuchen.

Man nimmt den Teig Nr. 1, rollt denselben stark messerrückendick aus, macht nach der Größe des Backbleches einen Kuchen, umgibt ihn mit einem Rande, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit verrührtem Eigelb, bestreut ihn gut mit Zucker und Zimt und backt ihn in mittelheißem Ofen.

5. Zwiebelkuchen.

Man macht den gleichen Teig wie Nr. 1, gibt ihn auf ein Kuchenblech und läßt ihn gehen; dämpft unterdessen in Butter oder Speck 10 feingeschnittene, mittelgroße Zwiebeln, welche man erkalten läßt und mit etwas Rahm oder Milch, 2 Eiern, etwas Kümmel und dem nötigen Salz gut vermengt; gibt dies auf den Kuchen, backt ihn schön goldgelb und bringt ihn warm zu Tisch.

6. Topfenkuchen.

Der gleiche Teig wie Nr. 1 wird auf ein Backblech gelegt und gehen gelassen. Dann rührt man 1 Teller feinen Topfenkäse mit etwas saurem Rahm oder Milch und einem Stückchen Butter fein ab, gibt etwas Salz, Zucker nach Geschmack, ein wenig Zimt, zwei Kochlöffel voll Mehl, 2 Eier dazu und rührt dies gut untereinander, mengt noch gereinigte Weinbeeren und Rosinen darunter,

backt ihn in mittelheißem Ofen, bestreut ihn mit Zucker und gibt ihn warm zu Tisch.

7. Apfelkuchen.

Den gleichen Teig wie Nr. 1 (die Eier können wegbleiben) legt man auf ein Backblech, streicht ihn stark messerrückendick aus, macht ringsum einen Rand, läßt ihn gehen, legt geschälte, eine Stunde vorher eingezuckerte Aepfelschnitze schräg darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt, spritzt ein wenig Zitronensaft darüber, verteilt kleine Butterbröckchen darüber, backt ihn in mittelheißem Ofen und bestreut nochmals mit Zucker und Zimt.

8. Apfelkuchen anderer Art.

Dieser wird auf gleiche Weise wie Nr. 7 hergestellt, nur daß statt Aepfelschnitze Aepfelbrei, der vorher gekocht und durchpassiert wurde, verwendet wird. Wenn man Teig übrig hat, kann man diesen auswellen, in schmale Streifen schneiden und gitterartig über die Aepfel legen.

9. Zwetschgenkuchen.

Dieser wird wie Nr. 7 gemacht. Statt der Aepfel legt man entkernte, in Hälften oder Viertel geschnittene Zwetschgen auf, backt ihn in heißem Ofen und bestreut ihn dann mit Zucker und Zimt.

10. Kirschenkuchen.

Der gleiche Teig wie Nr. 7 wird mit möglichst saftigen, schwarzen Kirschen oder Weichseln belegt, nach dem Backen gut gezuckert.

11. Heidelbeerkuchen.

Der gleiche Teig wie vorige Nummer wird mit Heidelbeeren belegt. Diese brauchen etwas mehr Zucker mit Zimt.

12. Einfacher Weihnachtsstollen mit Kartoffeln.

Man macht mit 30 Gramm Hefe und etwas lauwarmer Milch einen Vorteig und läßt ihn gehen. Dann gibt man $^1/_2$ Pfund

gekochte und feingeriebene oder zerstampfte Kartoffeln, 1 Pfund Mehl, 4—5 Eßlöffel voll zerlassener Butter oder Fett, je eine große Handvoll eingeweichter, klein geschnittener Hutzeln und Dörrzwetschgen und ½ Liter Milch und schlägt oder knetet den Teig tüchtig. In einer gut gefetteten Stollenform muß der Teig nochmals gut gehen und wird bei guter Hitze lichtbraun gebacken. Will man den Stollen auf dem Blech backen, dann muß der Teig bedeutend fester gehalten werden. Hierzu wird die Masse auf dem Nudelbrett zu einem länglichen, zweifingerdicken Fleck ausgewellt, bestreicht ihn mit zerlassenem Fett, bestreut mit Zucker und Zimt, wenn man will, auch mit Rosinen, und schlägt ihn zur Hälfte zusammen; dann wird er auf das Backblech gelegt und aus heißer Röhre herausgebacken.

13. Hörnchen.

Man bereitet aus 25 Gramm Hefe und einem Teil von 1 Pfund Mehl einen Vorteig und läßt ihn gehen. Unterdessen verrührt man ¼ Pfund Butter zu Schaum und verarbeitet sie mit dem Vorteig und dem übrigen Mehl, einer Prise Salz, 50 Gramm Zucker, etwas Vanillin oder Zitronenschale zu einem zarten, blasigen Teig. Diesen rollt man fingerdick aus, schneidet daraus Vierecke von 10—12 Zentimeter Seitenlänge, bestreicht sie mit zerlassener Butter und rollt jedes derselben in der Weise auf, daß man bei einer Spitze anfängt und die entgegengesetzte Spitze auf die Oberseite der Rolle legt, die man alsdann in die Form eines Halbmondes biegt und mit Butter glasiert. Man läßt die Hörnchen gut aufgehen und backt sie goldgelb.

14. Kollatschen.

Man bereitet einen Hefeteig wie bei Hörnchen, dem man etwas Rahm zusetzt. Man formt daraus runde Kuchen, die man mit flüssiger Butter bestreicht, mit Rosinen und Zucker bestreut, aufgehen läßt und backt. Man kann aber auch den Teig fingerdick ausrollen, wie zu Hörnchen viereckig ausschneiden, auf jedes Viereck

ein Häufchen Rosinen, Obstgelee oder eingemachte Früchte setzen, die 4 Ecken wie bei einem Briefumschlag überschlagen, das Ganze mit Zucker glasieren und bei guter Hitze goldgelb backen.

15. Billiger Gerstenkuchen.

½ Pfund fein gemahlene Gerste, ½ Pfund Mehl wird mit 30—60 Gramm Butter oder Fett, 150 Gramm Zucker oder Kunsthonig, einer Prise Salz, dem Abgeriebenen einer halben Zitrone, oder etwas Vanillin, wenn man sie hat, auch 60 Gramm Sultaninen oder Weinbeeren und 25 Gramm Hefe zu einem festen Teig gearbeitet. Man kann daraus Kranz- oder Dickkuchen, Stollen, oder auch kleine Kuchen mit Obstbelag backen.

16. Früchtenbrot.

Gut und einfach. Man nimmt 2 Pfund Roggenmehl und macht von 30 Gramm Hefe den Vorteig (Dämpfl). Dann knetet man mit beiden Händen einen festen Teig, dem man Salz und etwas Zucker beigibt und statt Wasser oder Milch den Absud der Früchte nimmt. Der Teig soll nicht geschlagen, sondern wie Brotteig geknetet werden. Die Früchte kocht man tags vorher und läßt sie in der Brühe stehen. Früchte nimmt man ein knappes Pfund, es genügen nur Birnen, besser noch Zwetschgen dazu. Hat man Sultaninen oder Feigen, gibt man auch etwas dazu; auch wenn möglich je eine Messerspitze Zimt und Nelken und, wenn nötig, noch etwas Zucker. Wenn der Brotteig etwa 2 Stunden gegangen ist, nimmt man stückweise die Hälfte vom Teig und knetet die Früchte, die man vorher klein geschnitten hat, hinein; die andere Hälfte des Teiges gibt man auf das Nudelbrett und wellt ihn fingerdick aus, formt vom Früchtenteig einen länglichen Wecken und gibt ihn auf den ausgewellten Teig. Der Teig soll in der Mitte dünner und an den Außenteilen dicker sein. Die äußeren Teile bestreicht man mit Wasser und schlägt sie zusammen, auch unten und oben klebt man fest zu. Man kann auch zwei kleinere Wecken formen. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Zuckerwasser.

17. Hutzel- oder Kletzenbrot.

Aus 1 Pfund Mehl, $1/2$ Pfund geriebenen Kartoffeln, 10 Gramm Hefe, 1 Kaffeelöffel voll süßen Anis, 1 Kaffeelöffel Zucker, 1 Teelöffel gestoßene Nelken wird mit dem Kletzenwasser, in welchem die Früchte eingeweicht waren, ein Hefenteig gemacht, dann nach Belieben Kletzen, Wallnüsse, Feigen, Weinbeeren, gedörrte Zwetschgen, alles klein geschnitten zu dem Teig gegeben und mit diesem $1/2$ Stunde tüchtig geknetet. Dann formt man längliche Wecken, läßt diese nochmals gehen, bestreicht sie mit Zuckerwasser und bäckt sie in etwa $3/4$ Stunden.

II. Bäckereien mit Backpulver.

18. Grieß-Bundkuchen.

1 Pfund feiner Grieß wird mit $1/2$ Pfund Zucker, 4 Eigelb, knapp $1/2$ Liter Milch, dem Abgeriebenen einer Zitrone, etwas Vanillin sehr fein vermischt; das Eiweiß wird zu Schnee steif geschlagen, mit $1^1/_2$ Päckchen Backpulver vermischt und sogleich in einer Bundform bei guter Hitze $1^1/_2$ Stunden gebacken.

19. Haferflocken-Obstkuchen.

Man mischt 3 Tassen voll Haferflocken, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse gestoßenen Zucker, 1 Tasse kalte Milch und 1 Backpulver gut zusammen und kann von dieser Masse entweder kleinere Kuchen oder auf dem runden Backblech einen größeren backen. — Inzwischen hat man irgend ein Obst, am besten Rhabarberstücke oder geputzte Stachelbeeren weich gekocht und mit dem nötigen Zucker gesüßt. Man läßt das Obst, sowie den Kuchen verkühlen und legt die Obstauflage dann auf den Kuchen.

20. Teig für Obstkuchen mit Backpulver.

100 Gramm Butter werden mit 80 Gramm Zucker, 1 Ei, 3 Eßlöffel Milch, $1/2$ Pfund Mehl und 10 Gramm Backpulver zu einem feinen Teig verarbeitet, mit einer beliebigen Obstsorte belegt, mit Zucker, nach Belieben auch mit feingeschnittenen Mandeln bestreut und bei mäßiger Hitze gebacken.

21. Einfacher Kuchen.

$1/2$ Pfund Zucker wird mit dem Saft und der Schale einer Zitrone, je 60 Gramm Zitronat und Orangeat, $1/4$ Liter Milch, 1 Pfund Mehl und 1 Backpulver zu einem feinen Teig gerührt und in einer Kastenform (Reine) bei mäßiger Hitze gebacken.

22. Wickelkuchen.

150 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, ein Teelöffel Butter, 2 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein halbes Päckchen Backpulver werden zu einem feinen Teig gerührt, ganz dünn auf ein gefettetes Blech gestrichen und hellgelb gebacken. Dann bestreicht man den Teig dünn mit Marmelade, rollt ihn heiß zusammen und schneidet ihn in schmale Streifen. Die Marmelade kann auch schon vorher auf den Teig gestrichen und vor dem Backen mit dem Teig gerollt werden. Dieser Kuchen schmeckt vorzüglich.

23. Weißbrot für Magenleidende.

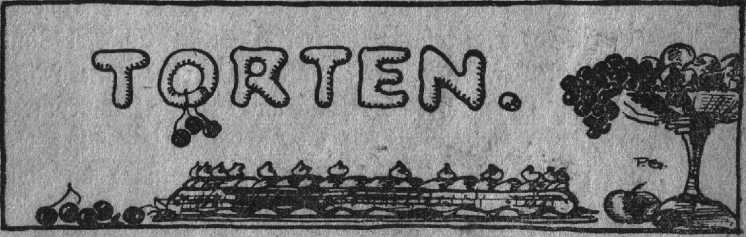
Ein schmackhaftes und leichtverdauliches Weißbrot wird auf folgende Art hergestellt: 1 Pfund Mehl, ein Eßlöffel Butter (letztere kann nötigenfalls auch wegbleiben) wird mit dem nötigen Wasser (kalt), einem Löffel Zucker, etwas Zitronensaft und dem Abgeriebenen einer halben Zitrone zu einem festen Teig geknetet und zuletzt ein mit Mehl vermengtes Backpulver dazugegeben. Gibt man etwas Sultaninen oder Weinbeeren und statt Wasser Milch daran, so wird der Teig sehr verfeinert. Man gibt diesen Teig in eine gut gefettete und ausgebröselte Kastenform und backt ihn in etwa 1 Stunde schön hellgelb. Am besten einen Tag vor dem Gebrauch herzustellen.

31. Marmeladekuchen.

$1/4$ oder $1/8$ Pfund Zucker (je nach Süßigkeit der Marmelade), 1 Kaffeelöffel doppeltkohlensaures Natron, 1 Ei, 1 Messerspitze gestoßener Nelken, $1/2$ Kaffeelöffel Zimt, $1/4$ Liter Milch, 3 große Eßlöffel voll Marmelade und 1 Pfund Mehl werden gut mitsammen vermengt und in einer Kastenform bei guter Hitze in $3/4$ Stunden gebacken.

32. Aniskuchen.

1—$1^1/_2$ Pfund Mehl werden mit 3 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Süßanis, etwa $1/4$ Liter Milch, 1 Backpulver gut durchknetet, bis es einen zähen Teig gibt. Dann formt man einen länglichen Wecken daraus, ritzt ihn mit einem Messer der Länge nach ein, damit er hier springt, setzt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech und backt ihn in etwa $3/4$ Stunden bei mittlerer Hitze.



III. Torten.

33. Pommersche Apfeltorte.

Aus etwa 7 großen Aepfeln wird ein dickes Apfelmus gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Ein kleiner Teller geriebenes Schwarzbrot, 60 Gramm Zucker, 1 Messerspitze Zimt wird ohne Butter unter stetem Umwenden lichtgelb geröstet, in eine tiefe Schüssel gegeben und mit je 50 Gramm Zitronat und Orangeat vermischt. In die eingefettete und ausgebröselte Springform gibt man zuerst

eine Lage Brot, darauf Apfelmus und so fort. Man beschließt mit Brot. Backzeit etwa $1/2$ Stunde.

34. Kartoffeltorte.

Zu 1 Pfund gekochten geriebenen Kartoffeln werden 4 Eigelb, $1/2$ Pfund gestoßener Zucker $1/4$ Stunde lang gerührt, dann die abgeriebene Schale und der Saft einer Zitrone, etwas Vanille und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß dazu gegeben, das Ganze in einer gebutterten Springform bei nicht zu starker Hitze eine knappe Stunde gebacken und nach dem Herausnehmen dicht mit Puderzucker bestreut. Fein ist es auch, wenn man diese Torte mit warmem Rotwein oder warmem Heidelbeerwein übergießt und gleich zu Tisch bringt.

35. Bayerische Kartoffeltorte (sehr fein).

$1/2$ Pfund Mandeln oder Haselnüsse werden gerieben, dann $1/4$ Pfund gestoßener Zucker mit 2 Eiern schaumig gerührt, die Mandeln dazugegeben, 1 Messerspitze gestoßene Nelken, ebensoviel Zimt, das Abgeriebene einer Zitrone, ein wenig Muskatnuß und zuletzt 1 Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln dazugetan, zu einem glatten Teig verarbeitet, dieser dann zweimesserrückendick ausgewellt, der Boden einer Springform mit einem Teil der Masse belegt, dann bestreicht man den Rand ringsum mit Eiweiß, legt eine Teigrolle herum und füllt das Innere mit irgendeiner Obstmarmelade. Aus dem noch übrigen Teig schneidet man Streifen, legt diese gitterartig auf die Torte und bestreicht mit 1 verrührten Ei. Darauf wird die Torte gebacken und mit Zucker bestreut.

36. Falsche Makronentorte.

Aus $1/2$ Pfund Mehl, $1/4$ Pfund Zucker, 1 Ei, 50 Gramm Butter oder Fett, etwas Vanillin oder abgeriebene Zitronenschale und $1/2$ Backpulver bereitet man einen Teig, den man gleichmäßig in der Springform verteilt und mit einem Rande versieht. Diesen Boden bäckt

durchzogen ist. Dann nimmt man es heraus, zerkrümelt es und treibt es durch die Hackmaschine. Die eingemachten Kirschen (1 Liter) werden auf ein Sieb geschüttet, sie müssen etwa 2 Stunden ablaufen. Die durchgetriebene Brotmasse wird mit dem Eigelb vermischt, mit Zucker und Zimmt nach Geschmack gewürzt, dann gibt man die Kirschen langsam hinein, zuletzt den Eierschnee. Diese Brottorte wird in einer Springform in einer Stunde bei guter Hitze gebacken.

43. Billige Nußtorte.

1 Pfund entkernte, aber nicht geschälte Haselnüsse werden auf der Mandelmühle gemahlen. Unterdessen hat man 1 Pfund Mohrrüben gewaschen, aber nicht geputzt, kocht sie gar, schabt sie dann ab und treibt sie gleichfalls durch die Mandelmühle, nachdem man sie nochmals sauber gewaschen hat. Nun rührt man 4 Eigelb mit 1/2 Pfund Zucker schaumig, gibt die Nuß- und Rübenmasse löffelweise dazu und zum Schluß den Schnee der Eier mit 1/2 Paket Backpulver vermischt. Die Torte wird in einer Springform in etwa 3/4 Stunde gebacken.

44. Rollgerstentorte.

Nicht ganz 1/2 Pfund Gerstengrütze oder auf der Kaffeemühle gemahlene grobe Gerste wird mit dem nötigen Wasser und etwas Salz zu einem dicken Brei vorgekocht und zum Aufquellen in die Kochkiste gestellt. Dann werden 2 Eigelb, eine Messerspitze Zimt, etwa 3 Eßlöffel voll Zucker, ein gestrichener Kaffeelöffel voll doppeltkohlensaures Natron oder ein Backpulver zu dem Teig gegeben, gut verrührt und zuletzt der von den 2 Eiweiß geschlagene Schnee leicht darunter gezogen und aus einer gut eingefetteten und ausgebröselten Springform 1—1 1/2 Stunden langsam gebacken. Statt Zimt kann man auch feingewiegte Zitronenschale nehmen. Schmeckt wie Mandeltorte.

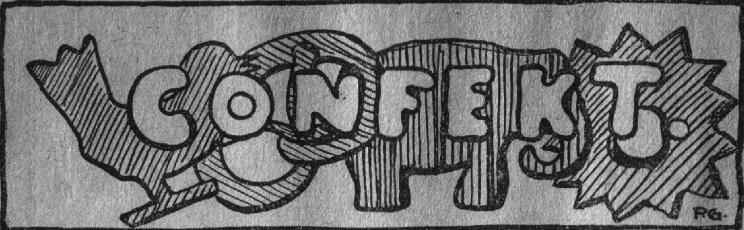
IV. Zwieback.

45. Zwieback mit Hefe.

Man bereitet aus 1 Pfund Mehl, 1—2 Tassen Milch, 30 Gramm Hefe, 125 Gramm Butter und 50 Gramm Zucker einen Hefenteig, aus dem man 3—4 längliche Laibchen formt. Nachdem sie aufgegangen sind, backt man sie auf einem gefetteten Blech oder in Blechformen hellbraun, schneidet sie nach dem Erkalten in knapp fingerdicke Schnitten und röstet diese auf beiden Seiten. Man kann den Teig nach Bedarf würzen, versüßen oder durch größeren Butterzusatz verfeinern. Zum Würzen verwendet man gern die abgeriebene Schale einer Zitrone oder für diese Teigmenge 2—3 Teelöffel süßen Anis. Häufig glasiert man feinen Zwieback mit Schokoladeglasur, Vanille-, Zitronen- oder ähnlichen gewürzten Zuckerglasuren (Guß). Seite 37.

46. Kleiner Zwieback mit Backpulver.

200 Gramm Zucker werden mit 4 Eiern 1/2 Stunde lang gerührt. Dann gibt man 1/2 Pfund Mehl, eine große Messerspitze voll Backpulver dazu und backt die Masse, auf einem Blech auseinandergestrichen, gar. Noch warm, schneidet man sie in dünne Scheiben, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie im Ofen noch etwas trocknen. Nach dem Erkalten bewahrt man sie in Blechbüchsen auf, dann bleiben sie lange knusperig.



V. Kleine Weihnachtsbäckereien.

47. Weihnachts-Formengebäck mit Kartoffeln.

Die geschälten Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht und abgegossen. Nachdem sie gut abgedampft und abgetrocknet sind, stampft man sie und treibt sie durch ein Sieb. Zu 1/4 Pfund durchgetriebenen Kartoffeln gibt man 60 Gramm frische Butter, 90 Gramm gestoßenen Zucker, 60 Gramm geriebene Haselnüsse, 15 Gramm gestoßenen Zimt, knetet alles gut durcheinander, rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett fein aus, sticht mit Blechformen aus, bestreicht den Teig mit verrührtem Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze goldgelb.

48. Billiges Weihnachtsgebäck.

Man läßt 1 Pfund Kunsthonig mit 5 Eßlöffel voll Milch oder Wasser und 20 Gramm Butter zum Kochen kommen, rührt 1/4 Pfund Mehl daran und läßt die Masse zugedeckt auskühlen. Dann rührt man 1 Ei, 1 Messerspitze voll Zimt, 1 Teelöffel voll Nelken oder Vanillin, 1 Prise Salz und 1 Teelöffel voll Hirschhornsalz daran, schlägt den Teig sehr schaumig, bis er Blasen wirft, dann kommt noch 3/4 Pfund Mehl dazu, bis eine nicht zu feste Masse entsteht. Man rollt dann den Teig messerrückendick aus, sticht mit Blechformen schöne Figuren aus und backt diese bei guter Hitze schön braun. Wenn man will, kann man dies Gebäck nach dem Backen glasieren.

49. Kleines Buttergebäck.

Man verrührt 1 Ei mit 50 Gramm Zucker, gibt 1 Teelöffel voll Backpulver und 100 Gramm Mehl dazu. Dann wird 30 Gramm kaltgestellte Butter in kleine Stückchen daruntergewirkt und zuletzt noch etwa 50 Gramm Mehl durchgeknetet. Der Teig wird 1/2 Zentimeter dick ausgewellt und in Förmchen gestochen. Sollte er zu fett sein, dann gibt man etwas Wasser dazu.

50. Billiges Belgrader Brot.

1 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern, 16 Gramm Zimt, 1 Messerspitze voll gestoßener Nelken, 65 Gramm geriebenen Haselnüssen oder Mandeln und 60 Gramm fein geschnittenem Zitronat gut verrührt, dann soviel Mehl dazugegeben, daß man den Teig leicht auswellen kann. Aus diesem schneidet man verschobene Vierecke oder sticht Herzformen aus, drückt in die Mitte eine halbe Haselnuß und backt sie bei guter Hitze etwa 20 Minuten.

51. Marzipan (Springerle).

Man verrührt 250 Gramm Zucker mit 1—2 Eiern, gibt etwas Zitronenschale und -saft, ebenso eine große Messerspitze Hirschhornsalz dazu, arbeitet etwa 250 Gramm Mehl hinein, wellt den Teig gut messerrückendick aus, drückt ihn in Marzipan- (Holz-) Formen, läßt ihn über Nacht kalt stehen und bäckt die Marzipane andern Tages bei gelinder Hitze.

52. Zimtsterne.

1/2 Pfund ungeschälte Mandeln werden gerieben und mit 1/2 Pfund Zucker, 4 Eiweiß, das zu steifem Schnee geschlagen wurde, und 30 Gramm Zimt zart verrührt. Man rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett 1/2 Zentimeter dick aus, sticht mit Blechformen Sterne aus und glasiert sie nach dem Backen mit Zuckerglasur. Letztere darf nur antrocknen, nicht mitbacken.

53. Biskuitbögen.

Man braucht dazu: 3 Eier, 3 eischwer Zucker, ebensoviel Mehl, 60 Gramm geschälte, stiftlich geschnittene Mandeln, mit 2 Löffel Zucker vermischt. — Man schlägt Eier und Zucker schaumig, mischt das Mehl dazu, schneidet 3 Zentimeter breite, 12 Zentimeter lange Streifen von Oblaten, streicht die Masse messerrückendick auf, streut Mandeln und Zucker darüber, legt diese Streifen auf die mit Butter bestrichene Wellform (Bogenform) und läßt die Biskuitbögen etwa 20 Minuten bei geringer Wärme backen. Man läßt sie erkalten und nimmt sie dann herunter.

54. Schneeringe.

Man rührt 140 Gramm Butter flaumig, gibt 140 Gramm Zucker dazu, mischt den Schnee von 1 Eiweiß und 170 Gramm Mehl dazu und verarbeitet dies zu einem Teig. Man gibt ihn auf ein Nudelbrett mit noch 40 Gramm Mehl, walkt den Teig messerrückendick aus, sticht ihn mit einer Ringform aus, bestreicht ihn mit verrührtem Ei und bestreut mit etwa 2 Eßlöffel voll grobgehackter Mandeln, die man mit etwas Zucker vermischt hat. Dann backt man die Ringe bei mäßiger Hitze.

55. Schweizernüsse.

3 Eier werden mit 1/2 Pfund Zucker schaumig gerührt und darauf mit 1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund ungeschälten, grob gewiegten Mandeln und 70 Gramm grob geschnittenem Zitronat vermischt. Man läßt den Teig vor dem Backen etwas ruhen, sticht dann kleine Häufchen davon ab, die man bei mäßiger Hitze backt.

56. Gewürztafeln.

60 Gramm Butter werden schaumig gerührt und mit 1/2 Pfund Zucker, 10 Gramm Zimt, einer Messerspitze Nelken, einem Teelöffel Vanillin, einer Prise Muskatnuß, 2 Eiern, dem Gelben einer Zitrone und 1/2 Pfund Mehl zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet.

Dann rollt man ihn 1 Zentimeter dick aus, zerschneidet ihn in längliche Tafeln von der Größe eines Lebkuchens, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit spitzgeschnittenen Mandeln und backt sie bei mäßiger Hitze.

57. Rheinischer Spekulatius.

1 Pfund Mehl, 300 Gramm Butter, 300 Gramm feiner Zucker, das Abgeriebene einer Zitrone, 10 Gramm Zimt, 1 ganzes Ei und 1 Eigelb wird zu einem glatten Teig verarbeitet, den man 1 Stunde ins Kalte stellt. Man wellt ihn dann dünn aus, sticht mit Blechformen kleine Figuren aus, die man mit zerschlagenem Eiweiß bestreicht und schön hellgelb backt.

58. Vanille-Schüsserln.

Man rührt 160 Gramm Butter flaumig ab, rührt 1 Eidotter, 20 Gramm geschälte, geriebene Mandeln, 70 Gramm Vanillezucker dazu und verarbeitet diese Masse mit 160 Gramm Mehl zusammen auf dem Brett zu einem Teig. Man walkt ihn so dünn als möglich aus, sticht ihn mit einem großen Ausstecher oder Glas aus, legt das Ausgestochene in kleine Schüsselformen, stellt diese auf das Backblech, läßt die Teigschüsserln bei mäßiger Wärme hellbraun backen und stürzt sie. Man füllt sie kurz vor dem Anrichten mit Schlagrahm und Erdbeeren, kalter Creme oder eingesottenem Obst.

59. Knappkuchen, ein Neujahrsgebäck zur Bowle.

1/4 Pfund Butter wird schaumig gerührt und nach und nach 2 Eier, 150 Gramm Zucker, 1/2 Pfund Mehl, wenn nötig, etwas mehr, dazugegeben und gut verarbeitet. Man streicht die Masse auf einem gewachsten Blech gleichmäßig auf, belegt sie mit geschälten, gespaltenen Mandeln und backt den Kuchen schön gelb. Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, glasiert man ihn mit Vanilleglasur (siehe Zuckerguß), läßt diese im lauwarmen Ofen antrocknen und schneidet den Kuchen rasch, solange er noch warm ist, in kleine, schräge Vierecke.

Berichtigung: Zu Rezept Nr. 60, Nürnberger Lebkuchen, ist noch beizufügen: Man vermischt dies alles mit 1 Pfund Mehl.

VI. Honig- und Lebkuchen.

60. Nürnberger Lebkuchen.

8 Eier werden schaumig gerührt mit 1 Pfund Zucker, dann nach und nach 10 Gramm Zimt, 8 Gramm gestoßene Nelken, das Abgeriebene einer Zitrone, 4 Gramm Kardamom, eine Prise Muskatnuß, 60 Gramm fein gewiegtes Zitronat, 70 Gramm Orangeat dazugegeben. Man vermischt dies alles und läßt den Teig über Nacht ruhen, zieht dann 1 Päckchen Backpulver durch, streicht ihn fingerdick auf Oblaten, backt ihn sogleich bei mäßiger Hitze hellgelb und schneidet ihn noch warm in kleine Kuchen.

61. Honigkuchen nach altholländischem Rezept.

Hierbei ist der Zuckerzusatz größer als der des Honigs. Im Originalrezept heißt es: 625 Gramm Zucker auf 375 Gramm Honig. Man kann auch statt gestoßenen Zucker gelben Farin nehmen. Der Honig wird mit dem Zucker aufgekocht. Nach dem Verkühlen rührt man 1100 Gramm Mehl darunter und setzt 75 Gramm gewiegtes Zitronat, ebensoviel Orangeat, 5 Gramm gestoßenen Zimt, eine Messerspitze gestoßene Nelken und eine kleine geriebene Muskatnuß dazu. Der Teig muß sehr kräftig geknetet und geschlagen werden und 1 bis 2 Tage im Keller rasten. Dann rollt man ihn fingerdick aus, spickt ihn reichlich mit abgezogenen, halbierten Mandeln oder Nußkernen und Zitronatvierecken. Backzeit 1¼ bis 1½ Stunden bei nur ganz mäßiger Hitze. Noch warm, schneidet man ihn in Streifen, Vier- oder Dreiecke.

62. Honigkuchen nach Alt-Thorner Rezept.

Während der Nürnberger Honigkuchen sich durch milde Würze auszeichnet und deshalb besonders für Kinder und magenschwache Leute geeignet ist, weist der Thorner Honigkuchen schärferes Gewürz

auf und erfreut sich deshalb der Beliebtheit bei den Herren. Hierzu verwendet man halb Honig, halb gelben Farinzucker und rechnet auf je 1 Pfund 700 Gramm reines Roggenmehl, 1 Pfund grobgehackte süße Mandeln, darunter einige bittere, 125 Gramm gestifteltes Zitronat, 10 Gramm Zimt, eine halbe geriebene Muskatnuß, 1 Messerspitze weißen Pfeffer und je 1 Teelöffel gestoßene Gewürznelken und Kardamom. Als Treibmittel 15 Gramm in Wasser gelöste Pottasche. Dieser Teig ist derber als der Nürnberger Honigkuchenteig und muß daher mit den Händen auf einem Brett tüchtig durchgeknetet werden. Auch muß er mindestens 3 Tage lang in einem kalten Raume rasten, wobei man ihn in eine irdene Schüssel legt und mit einem Tuche zudeckt. Der Teig wird dann beliebig dick ausgewalkt und in Vierecke oder Streifen geschnitten oder mit Blechformen ausgestochen. Bei ziemlich starker Hitze bäckt man die auf ein Kuchenblech gelegten Pfefferkuchen in 10 bis 15 Minuten und bestreicht sie mit Zucker- oder Schokoladeglasur.

63. Honigkuchen nach Alt-Nürnberger Rezept.

125 Gramm Butter schmilzt man und gießt sie unter Zurücklassung des Satzes zu 250 Gramm erwärmtem, flüssigem Honig, gibt 375 Gramm Mehl und 2 Eier dazu und verrührt den Teig sehr gut. Zum Würzen nimmt man 1 Messerspitze fein gewiegte Zitronenschale, ebensoviel Kardamom, gestoßene Nelken und Zimt. Der Teig wird entweder auf einer warmen Herdplatte oder über einem Gefäß mit heißem Wasser tüchtig gerührt und geschlagen. Zum Treiben gibt man 15 Gramm in wenig heißem Wasser aufgelöste Pottasche zu. Dieser Honigkuchenteig wird in eine gut gefettete Tonform oder Reine gegeben und bei mäßiger Hitze 40 bis 50 Minuten gebacken. Sollte sich nach einer Backzeit von 30 Minuten Neigung zum Zusammenfallen zeigen, muß man den Kuchen rasch aus dem Ofen nehmen, damit er nicht noch mehr zusammenfällt und hart wird. Die Triebkraft des Honigs und der Pottasche sind sehr verschieden, weshalb die Backzeit nicht genau bestimmt werden kann. Aus dem fertig gebackenen Kuchen schneidet man Streifen

oder Vierecke, die man nach Belieben mit einem Zuckerguß überstreichen kann. Dieser Kuchen paßt zum Kaffee und ist eine Delikatesse, wenn man die Schnitten mit Butter oder Obstmus dünn bestreicht. — Dieser Honigkuchen hält sich monatelang frisch, wenn man ihn in einem gut zugedeckten Tongefäß aufbewahrt. Will man daraus Weihnachts-Kleingebäck herstellen, so ist das Bestreichen der Schnitten oder Dreiecke mit schaumig geschlagenem Eiweiß und Bestreuen mit geriebenen Nüssen, Mandeln oder geriebener Borkenschokolade zu empfehlen.

64. Pfefferkuchen.

2 Pfund Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, ganz wenig Pfeffer, 1/2 Pfund Kunsthonig oder Sirup, 1/4 Liter Milch, 2 Teelöffel Natron. Man vermischt alle Zutaten gut, knetet einen glatten Teig, rollt ihn gut messerrückendick aus, sticht Formen daraus und backt auf gewachstem Blech in ziemlich heißem Ofen.

65. Honigkuchen (sehr wohlschmeckend).

1 Pfund Mehl wird mit je 1 Messerspitze voll Nelken, Pfeffer, etwas Kardamom verrührt. Darauf läßt man 100 Gramm Zucker in einem Topf bräunen, löscht ihn dann mit 2 Eßlöffeln Wasser ab, daß es eine sirupartige Masse wird. Diese Masse vermischt man mit dem Mehl und verrührt es gut. Dann bringt man 1/2 Pfund Kunsthonig zum Kochen und gibt auch diesen zu dem Teig. Man knetet diesen gut mit den Händen, da der Teig sehr fest sein muß, löst 30 Gramm Pottasche und 10 Gramm Hirschhornsalz in lauwarmem Wasser auf, gibt auch dies zu dem Teig und knetet denselben nochmals wenigstens 1/4 Stunde gut durch, dann wird er mit einem Tuche zugedeckt und einige Tage in einem kalten Raum stehen gelassen. Am Tage vor dem Backen wird er in ein warmes Zimmer gebracht, damit er leicht durchwärmt, am kommenden Morgen eingewellt, in passende Formen ausgestochen, auf ein Blech gelegt und bei mäßiger Hitze etwa 10 Minuten gebacken.



VII. Busserln und Plätzchen.

66. Lebzelt-Busserln nach Alt-Wiener Rezept.

Man rührt 2 Eidotter mit 100 Gramm feinem Zucker schaumig, gibt 2 Deziliter kalten, flüssigen Honig dazu, etwas Zimt und nach Belieben etwas Vanille oder Orangenzucker und verrührt damit soviel Mehl, daß ein ziemlich fester Teig wird, den man tüchtig durchknetet und dann dünn ausrollt. Man sticht dann Plätzchen aus, die man auf einem gewachsten Backblech bei mäßiger Hitze goldgelb bäckt. Statt Bienenhonig kann überall Kunsthonig verwendet werden.

67. Gute Leckerle.

Man rührt 100 Gramm Butter mit einem Ei schaumig, mengt 125 Gramm zerlassenen Kunsthonig, 25 Gramm geriebene Nüsse, ebensoviel Zitronat, etwas Zimt, ein wenig Nelken und einen Teelöffel Natron zusammen und gibt so viel Mehl dazu, daß ein fester Teig entsteht. Man läßt ihn 1 Tag ruhen, rollt ihn dann aus, sticht Plätzchen aus und backt sie rasch bei guter Hitze. Diese Plätzchen schmecken vorzüglich.

68. Braune Plätzchen (Busserl).

Es werden 2 Eier mit $^1/_2$ Pfund Farinzucker schaumig gerührt, je 35 Gramm Zitronat und Orangeat fein gewiegt, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Messerspitze gestoßene Nelken und 1 Eßlöffel voll Honig dazugegeben (hat man keinen Honig, kann man auch Apfelgelee verwenden), $^1/_2$ Pfund Kartoffelmehl, $^1/_4$ Pfund Mehl, etwas Wasser und 1 große Messerspitze voll Pottasche dazugemengt, dann daraus kleine Kugeln auf mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und bei Mittelhitze gebacken. Statt Bienenhonig kann auch Kunsthonig genommen werden.

69. Braune Busserl (billig).

$^3/_4$ Pfund Sirup wird aufgekocht, etwas abgekühlt und über 30 Gramm Zucker, 1 Teelöffel Kardamom, 40 Gramm Zitronat, 1 Messerspitze Nelken und 2 Eßlöffel voll Wasser gegeben. Dann verarbeitet man noch 1 Pfund Mehl und 8 Gramm Pottasche darunter, wellt den Teig $^1/_2$ Zentimeter dick aus, sticht mit einem runden Glas kleine Plätzchen aus und backt bei Mittelhitze. Man kann zu den Busserln auch die Hälfte des Mehles mit eingeweichtem Gerstenmehl strecken.

70. Sirup-Busserl.

$^1/_2$ Pfund Sirup, $^1/_2$ Pfund Mehl, 1 Teelöffel voll Zimt, $^1/_2$ Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 50 Gramm geriebene

Mandeln und 50 Gramm Butter rührt man zu einem dicklichen Brei, setzt mit dem Kaffeelöffel kleine Plätzchen auf ein gewachstes Backblech und bäckt sie schön heraus.

71. Nuß-Busserl (österreichisch).

Man rührt 140 Gramm Zitronenzucker und 140 Gramm geriebene Nüsse mit 3 Eiweiß, die man zu festem Schnee geschlagen hat, zu einem Teig, setzt kleine Häufchen auf ein Backblech und backt sie gleich bei ziemlicher Hitze.

72. Mandel-Busserl (österreichisch).

Man rührt 2 Eiweiß, 1 Löffel Essig, $^1/_2$ Pfund Zucker, $^1/_4$ Pfund geschälte, feinblätterig geschnittene Mandeln $^1/_2$ Stunde, bis die Masse ganz dick ist, backt sie gleich wie die Nußbusserl, jedoch darf die Hitze nicht so stark sein, da sie nur weiß oder gelblich sein und stark aufgehen sollen.

73. Feine Butterplätzchen.

Man rührt 200 Gramm Butter schaumig, gibt 4 ganze Eier und $^1/_2$ Pfund Zucker abwechselnd dazu, ebenso langsam $^3/_4$ Pfund Mehl und zum Schluß 1 mit Mehl und Vanillin verrührtes Backpulver. $^1/_4$ Pfund Mehl hat man zurückgelegt zum Auswellen. Diesen Teig verarbeitet man zu einer festen Masse und läßt ihn dann über Nacht an einem kühlen Ort ruhen. Andern Tages wellt man ihn unter Zugabe von dem zurückgehaltenen Mehl messerrückendick aus, sticht kleine Plätzchen oder Formen aus und bäckt diese hellbraun in einem nicht zu heißen Ofen.

74. Kastanienplätzchen.

2 Pfund Kastanien werden in der Schale geröstet, bis sie gar sind, dann abgeschält und durch ein Sieb getrieben. Etwa 30 Gramm Butter wird schaumig gerührt, 3 Eier, $^1/_2$ Pfund Zucker, 1 Päckchen

Vanillin, 1/4 Pfund Mehl und 1/8 Liter Milch, zuletzt die Kastanien darunter gegeben. Die Teigmasse muß sehr locker sein, wie bei Sandtorte. Dann setzt man in größeren Zwischenräumen kleine, runde Plätzchen auf ein gefettetes Backblech und bäckt sie bei gelinder Hitze. Nicht zu nahe zusammensetzen, damit die Plätzchen nicht ineinander laufen.

75. Anisplätzchen.

1 Pfund Zucker wird mit 4 bis 5 ganzen Eiern schaumig gerührt, dann 1 Teelöffel voll süßer Anis und zuletzt 1 Pfund Mehl dazugegeben, ebenso 1 Messerspitze voll Natron. Man setzt davon kleine Häufchen auf ein Backblech und bäckt die Plätzchen bei guter Hitze.

76. Haferflockenplätzchen.

1/4 Pfund Haferflocken, 1/4 Pfund Zucker, 40 Gramm zerlassene Butter, 1 Ei, das Abgeriebene einer halben Zitrone, wenn man hat: einige abgebrühte, feingeschnittene süße Mandeln oder Haselnüsse und 1/4 Backpulver. Dies alles wird gut zusammengemischt, kleine Plätzchen auf ein Blech gesetzt und wie Makronen gebacken. Sollte der Teig zu weich sein, daß er auseinanderfließt, dann gibt man noch etwas Grieß zu.

77. Haferflockenplätzchen (Ersatz für Mandelmakronen).

75 Gramm Butter werden mit 1/2 Pfund gestoßenem Zucker und 2 Eiern schaumig gerührt, Saft und Schale einer halben Zitrone, 1/2 Pfund Haferflocken und 1 Eßlöffel voll Milch dazugegeben; aus der Masse werden kleine Kugeln auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gesetzt und langsam etwa 20 Minuten lang gebacken.

78. Haferflockenplätzchen anderer Art.

1/4 Pfund Butter wird schaumig gerührt, dann 150 Gramm Zucker, 2 Eier, etwas fein gewiegte Zitronenschale, 2 Eßlöffel

Milch, 200 Gramm Kartoffelmehl, 50 Gramm Mehl, 1/2 Pfund Haferflocken und zuletzt 1 Päckchen Backpulver, mit etwas Mehl vermischt, dazugegeben, darauf ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und auf gewachstem Blech hell backen.

79. Muskatplätzchen.

200 Gramm Zucker rührt man eßlöffelweise zu dem sehr steifen Schnee von 2 Eiweiß und gibt nach und nach 50 Gramm Mehl oder Grieß, der mit je 1 Messerspitze voll Zimt, Ingwer, Muskatblüte, Kardamom und Nelken vermischt wurde, und etwas feingewiegte Zitronen- und Apfelsinenschale dazu. Von der Masse setzt man kleine Häufchen auf das Blech und bäckt sie bei schwacher Hitze goldgelb.

80. Zitronenkringel. (Bretzel.)

150 Gramm Mehl, 75 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und etwas Zitronenzucker, 2 ganze Eier und 1/2 Teelöffel Backpulver werden kalt verknetet. Von dem Teig formt man Kringel, die man bei mäßiger Hitze goldgelb bäckt.

81. Pfeffernüsse.

3 ganze Eier werden mit 200 Gramm Zucker und 200 Gramm Sirup 1/2 Stunde gerührt. 1 Pfund Mehl wird mit Zimt, Ingwer, Kardamom, fein gewiegtem Zitronat und Orangeat (von jedem 1 Teelöffel voll), Muskatblüte, Anis, Nelken, Pfeffer (je 1 Messerspitze voll) vermischt und nach und nach mit dem geschlagenen Eierzucker verrührt, noch besser geknetet. Vor dem Kneten mischt man noch 5 Gramm Hirschhornsalz, in 100 Gramm Wasser aufgelöst, unter den Teig. Von diesem formt man kleine, abgeplattete Kugeln, läßt sie über Nacht stehen, gibt am andern Tag einen Tropfen Wasser oder Arrak auf jede derselben, damit sie beim Backen schön ausspringen, und bäckt sie bei guter Hitze.

82. Weiße Pfeffernüsse.

3 Eier werden mit $1/2$ Pfund Zucker, 50 Gramm Zitronat, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 1 Prise Muskatnuß, 8 Gramm Zimt, 4 Gramm Nelken, 1 Prise weißen Pfeffer schaumig gerührt und mit $1/2$ Pfund Mehl zu einem steifen Teig verarbeitet; zuletzt mischt man 10 Gramm Backpulver hinzu. Man sticht nußgroße Kuchen davon ab, auf die man andern Tages in die Mitte einen Tropfen Wasser oder Arrak träufelt, damit sie aufspringen, und bäckt sie dann bei mäßiger Hitze.

83. Vanille-Sternchen.

$3^1/_2$ Pfund Zucker werden mit 2 Eiern verrührt, bis sie recht weiß und schaumig sind; dann gibt man 1 Päckchen Vanillin dazu und nach und nach $1/2$ Pfund möglichst weißes Mehl. Aus dieser Masse werden kleine Sternchen ausgestochen, die man mit Kristallzucker bestreut und bei mäßiger Hitze bäckt.

84. Vanille-Herzchen.

4 Eier werden mit 1 Pfund Zucker schaumig gerührt. Dann gibt man 1 Paket Vanillezucker und langsam 1 Pfund Mehl darunter, verarbeitet den Teig fein, wellt ihn messerrückendick aus, sticht kleine Herzchen aus und bäckt sie bei gelinder Hitze.

85. Mürbe Keks.

$1/4$ Pfund Butter wird zu Schaum gerührt und mit 1 Ei, $1/4$ Pfund Zucker, etwas Salz und 1 Pfund Mehl und soviel Wasser als nötig zu einem Teig verarbeitet, der sich dünn ausrollen läßt. Man sticht mit einem Glas oder Backrädchen die Keks aus und bäckt sie langsam trocken, ohne daß sie dunkel werden dürfen.

86. Hafermehl-Keks.

Man rührt 100 Gramm Butter zu Schaum, gibt 2 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 2 verquirlte

Eier, 300 Gramm Hafermehl, $1/2$ Paket in 1 Eßlöffel kalter Milch aufgelöstes Backpulver dazu. Der Teig wird tüchtig verarbeitet, dann kleine Kugeln daraus geformt, die man auf ein gebuttertes Blech setzt, etwas plattdrückt und bei Mittelhitze bäckt.

87. Keks (sehr ergiebig).

$1^1/_2$ Pfund Mehl, 200 Gramm gestoßenen Zucker, 225 Gramm Butter, 2 Eier, $1^1/_2$ Päckchen Vanillezucker, $1^1/_2$ Päckchen Backpulver rührt man gut zusammen und knetet einen festen Teig daraus, den man eine Stunde ruhen läßt. Nach dieser Zeit rollt man den Teig messerrückendick aus, sticht mit einem Glas oder hübschen Blechformen Plätzchen aus und bäckt diese auf einem gefetteten Blech hellgelb. Man kann diesen Teig auch zu Fruchttorten verwenden. Hierzu wird der ausgewellte Teig zuerst gebacken, dann mit Früchten oder Marmelade belegt.

88. Biskuit-Keks.

2 Eier werden mit 150 Gramm Zucker $1/4$ Stunde gerührt, dann 150 Gramm Mehl und das Abgeriebene von $1/4$ Zitrone daruntergemischt, zuletzt 5 Gramm Hirschhornsalz in $1/2$ Tasse Milch aufgelöst, gut durchgearbeitet und den Teig, gut zugedeckt, über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag arbeitet man noch 150 Gramm Mehl darunter, rollt den Teig messerrückendick aus, sticht runde Plätzchen oder schneidet verschobene Vierecke daraus, die man mit der Gabel mehrfach sticht und bei mäßiger Hitze auf gebuttertem Blech bäckt.

89. Butterhörnchen.

50 Gramm Butter werden mit 1 Ei, 6 Eßlöffel voll Zucker, dem Abgeriebenen einer Zitrone schaumig gerührt, dann $1/2$ Pfund gekochte und zerstampfte Kartoffeln, $1/2$ Pfund Mehl und 1 Backpulver dazugegeben und den Teig über Nacht ruhen lassen. Andern Tags wird er ausgewellt, in kleine Dreiecke geschnitten, in die

Mitte eine Messerspitze voll dicke Marmelade gegeben, die Ecken des Teiges darüber geschlagen und hellgelb gebacken.

90. Lebzelten.

1 Pfund Zucker, 5 Eier, 100 Gramm Bienen- oder Kunsthonig, 100 Gramm Zitronat, das Gelbe einer Zitrone, 30 Gramm Zimt, 3/4 Pfund mit der Schale geriebene Mandeln oder Haselnüsse vermischt man gut, wirkt dann noch soviel Mehl hinein, als der Teig annimmt, knetet diesen recht fest, fügt zuletzt noch 1 Päckchen Backpulver dazu und wellt den Teig dünn aus, sticht runde Plätzchen aus, bestreicht sie nach dem Backen mit Zitronenglasur und läßt sie im lauwarmen Ofen antrocknen.

91. Buttersternchen.

60 Gramm Butter läßt man zergehen und wieder erkalten und knetet sie mit 300 Gramm Mehl, 30 Gramm Zucker, 2 Eßlöffeln Wasser und 2 Eiern zu einem Teig. Als Gewürz wird Zimt, Kardamom, Zitronenzucker oder Vanille mit dem Mehl trocken gemischt. Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, in Sternchen oder Halbmonde ausgestochen; diese hält man auf der Schaumkelle einen Augenblick in siedendes Wasser, läßt sie auf einem Tuch abtrocknen, setzt sie aufs Blech und bäckt sie bei Mittelhitze goldgelb.

92. Billige Pralinees.

1/2 Pfund Mohrrüben werden gekocht und dann gerieben, mit 1/4 Pfund Zucker vermengt und einige Tropfen Gewürzessenz hineingegeben. Das alles läßt man auf schwachem Feuer zu einer steifen Masse kochen und kalt werden. Inzwischen reibt man hartes Brot, mengt es mit der gleichen Menge Zucker und etwas Zimt. Darauf läßt man die Mischung auf einem Kuchenblech goldgelb rösten und gibt sie zu der anderen Masse, so daß ein sehr fester Teig entsteht. Man formt daraus Kugeln, die man, wenn man Schokoladenmehl hat, darin wälzt. Das letztere kann auch wegbleiben. Die Pralines läßt man einen Tag lang trocknen und kann sie dann als Konfektersatz reichen.



VIII. Guß auf Torten oder Kuchen.

93. Zuckerguß.

1/4 Pfund sehr fein gestoßener Zucker wird mit dem Saft von 1/2 Zitrone gut gerührt und nach und nach der Schnee von 1 bis 2 Eiweiß daruntergemengt. Der Guß muß dicklich vom Löffel laufen und muß man nötigenfalls noch Zucker oder Zitronensaft dazu geben.

94. Brauner oder Schokoladeguß.

50 Gramm fein geriebene Schokolade wird mit wenig Wasser aufgeweicht und mit dem Zuckerguß der vorigen Nummer gemischt, jedoch nimmt man weniger Zucker und keinen Zitronensaft.

95. Punschguß.

1/4 Pfund fein gestoßener Zucker wird mit dem Saft von 1/4 Zitrone und 1/4 Orange sowie mit 1 Eßlöffel voll Arrak gut verrührt, so daß er dicklich vom Löffel fließt, und wird nötigenfalls mit Zucker oder Arrak nachgeholfen.

96. Roter Zuckerguß.

In den Zuckerguß Nr. 93 gibt man Erdbeersaft oder Cochenille, in letzterem Falle bleibt der Zitronensaft weg.

97. Grüner Guß.

Diesen stellt man her, indem man in den Zuckerguß einige Spinattropfen gibt. Letztere gewinnt man, indem man reingewaschenen Spinat in einem Mörser zerstößt und den Saft durch einen reinen Lappen preßt.

98. Gelber Guß.

In den Zuckerguß Nr. 93 wird Safran gemischt, welchen man mit heißem Wasser überbrüht, bis zur Hälfte einkocht und durch ein leinenes Tuch preßt.

99. Fruchtweingelee zum Nachtisch.

Ein vorzügliches Gelee wird aus Apfelwein bereitet; dieser wird mit etwas Zucker und Zitronensaft gekocht; dann gibt man auf 1 Flasche 6 bis 8 Blatt weiße Gelatine dazu und läßt die Masse im Kalten erstarren. Sehr verfeinern kann man die Speise durch Hinzufügen von Früchten. Früchte und Saft werden in die kochende Flüssigkeit eingerührt, dann gibt man die aufgelöste Gelatine dazu und läßt das Ganze erstarren.

IX. Alkoholfreie Weihnachts-Bowlen.

100. Orangenbowle.

Die Schale von 2 bis 3 Orangen wird abends zuvor an Zuckerstückchen abgerieben, dann gießt man 1 Flasche alkoholfreien Apfelsaft auf die Zuckerstückchen, gibt auch pro Flasche Saft den Saft einer Zitrone dazu. Von diesem angesetzten Extrakt nimmt man



nach Geschmack und verdünnt ihn mit alkoholfreiem Apfelsaft und 1/4 Liter Wasser auf die Flasche. Zucker gibt man nach Belieben dazu. Es kann auch eine kleine Messerspitze Kristallsüßstoff aufgelöst und damit der Zucker gestreckt werden. Dieses Getränk muß man sehr kalt, am besten auf Eis, stellen. Man kann auch statt Wasser Selterswasser zum Verdünnen nehmen.

101. Ananasbowle.

1/2 große Ananas, 4 bis 5 Flaschen Apfelmost, 2 bis 3 Flaschen roter Johannisbeermost, auf je 1 Flasche den Saft einer Zitrone und Zucker nach Belieben. Die Bowle wird auf Eis gestellt und schmeckt ausgezeichnet.

102. Naturlimonaden.

bilden ein sehr beliebtes Festtagsgetränk. Sie werden hergestellt aus eingekochten Fruchtsäften, die man mit und ohne Zucker haltbar machen kann.*) Diese werden mit heißem oder kaltem Wasser verdünnt und in Ermangelung von Zucker mit Süßstoff gesüßt.

*) Siehe: Das deutsche Sparkochbuch von Frau B. Löbenberg, München, Oberanger 28. Preis: 3,85 Mark. Porto 30 Pf.

Inhalts=Verzeichnis.

Nr. — Seite

Zum Geleit 3

Einige allgemeine Backvorschriften 4, 5, 6

I. Hefebäckereien 7

1 Allgemeiner Hefenteig 7
2 Gugelhopf 7
3 Kranz oder Zopf 8
4 Zimtkuchen 8
5 Zwiebelkuchen 8
6 Topfenkuchen 8
7 Apfelkuchen 9
8 Apfelkuchen anderer Art 9
9 Zwetschgenkuchen 9
10 Kirschenkuchen 9
11 Heidelbeerkuchen 9
12 Einfacher Weihnachtsstollen 9
13 Hörnchen 10
14 Kollatschen 10
15 Billiger Gerstenkuchen 11
16 Früchtenbrot 11
17 Hutzel= oder Kletzenbrot 12

II. Bäckereien mit Backpulver 12

18 Grieß=Bundkuchen 12
19 Haferflocken=Obstkuchen 12
20 Teig für Obstkuchen 13
21 Einfacher Kuchen 13
22 Wickelkuchen 13
23 Weißbrot für Magenkranke 13
24 Tee=Tascherln mit Marmeladefüllung 14
25 Kartoffel=Teekuchen ohne Fett 14
26 Kartoffel=Teebrötchen 14
27 Dauerkuchen 14
28 Dauerkuchen (Lebkuchenersatz) 15
29 Billiger Teekuchen 15
30 Billiger Tee= oder Kaffeekuchen 15

Nr. — Seite

31 Marmeladekuchen 16
32 Aniskuchen 16

III. Torten 16

33 Pommersche Apfeltorte 16
34 Kartoffeltorte 17
35 Bayerische Kartoffeltorte 17
36 Falsche Makronentorte 17
37 Obsttorte 18
38 Haferflockentorte mit Aepfeln 18
39 Billige Kaffeetorte 19
40 Biskuittorte (Osterlämmchen) 19
41 Falsche Schokoladentorte 19
42 Schwarzbrottorte mit Kirschen 19
43 Billige Nußtorte 20
44 Rollgerstentorte 20

IV. Zwieback 21

45 Zwieback mit Hefe 21
46 Kleiner Zwieback mit Backpulver 21

V. Kleine Weihnachtsbäckereien 22

47 Weihnachts=Formengebäck mit Kartoffeln 22
48 Billiges Weihnachtsgebäck 22
49 Kleines Buttergebäck 23
50 Billiges Belgraderbrot 23
51 Marzipan (Springerle) 23
52 Zimtsterne 23
53 Biskuitbögen 24
54 Schneeringe 24
55 Schweizernüsse 24
56 Gewürztafeln 24
57 Rheinischer Spekulatius 25
58 Vanille=Schüsserln 25
59 Knappkuchen (Neujahrsgebäck) 25

VI. Honig= und Lebkuchen 26

60 Nürnberger Lebkuchen 26
61 Honigkuchen nach altholländischem Rezept 26
62 Honigkuchen nach Alt=Thorner Rezept 26
63 Honigkuchen nach Alt=Nürnberger Rezept 27
64 Pfefferkuchen 28
65 Honigkuchen 28

Nr.		Seite
	VII. Busserln und Plätzchen	29
66	Lebzelt=Busserl nach Alt=Wiener Rezept	29
67	Gute Leckerle	30
68	Braune Plätzchen (Busserl)	30
69	Braune Busserl (billig)	30
70	Sirup=Busserl	31
71	Nuß=Busserl (österreichisch)	31
72	Mandel=Busserl (österreichisch)	31
73	Feine Butterplätzchen	31
74	Kastanienplätzchen	31
75	Anisplätzchen	32
76	Haferflockenplätzchen	32
77	Haferflockenplätzchen	32
78	Haferflockenplätzchen anderer Art	32
79	Muskatplätzchen	33
80	Zitronenkringel (Bretzel)	33
81	Pfeffernüsse	33
82	Weiße Pfeffernüsse	34
83	Vanille=Sternchen	34
84	Vanille=Herzchen	34
85	Mürbe Keks	34
86	Hafermehl=Keks	34
87	Keks (sehr ergiebig)	35
88	Biskuit=Keks	35
89	Butterhörnchen	35
90	Lebzelten	36
91	Buttersternchen	36
92	Billige Pralinees	36
	VIII. Guß auf Torten oder Kuchen	37
93	Zuckerguß	37
94	Brauner oder Schokoladeguß	37
95	Punschguß	37
96	Roter Zuckerguß	37
97	Grüner Guß	38
98	Gelber Guß	38
99	Fruchtweingelee zum Nachtisch	38
	XI. Alkoholfreie Weihnachts-Bowlen	38
100	Orangenbowle	38
101	Ananasbowle	39
102	Naturlimonaden	39



Sehr viel Geld können Sie

Sparen!

Das ganze Pfund hochfeinen leicht verdaulichen

Kunsthonig

für ca.

50 Pfennig

hergestellt mit

Reichelt's Kunsthonigpulver

von

B. Reichelt, Honigpulverfabrik

Görlitz i/Schl., Jakobstrasse 21 (Abtlg. 41)

à Paket nur 40 Pfg.

Per Post 20 Stück franko 8.75 Mk.
„ „ 6 „ „ 2.80 „

Vorzüglich bewährt zum Pfefferkuchenbacken!

Rezepte gratis!

Millionenfach bewährt! Jede Hausfrau lobt!

(Reichelts Honigpulver ist noch mit Zucker hergestellt, weil bedeutende Mengen irrtümlich beschlagnahmt gewesener Zucker freigegeben wurden.)

Achten Sie aber genau darauf, dass auf jedem Paket dies Bild steht. (D. R. W. Z. 204681) Von gerichtlich vereidigten Nahrungsmittel-Chemikern glänzend begutachtet. Jedes Päckchen reicht für 4 Pfund hochfeinen Kunsthonig.



In besseren reellen Lebensmittelgeschäften zu haben. Wo nicht, sende ich auch direkt zu. Lassen Sie sich nichts anderes als „ebenso gut“ aufhängen; ich garantiere nur für meine Ware. Reelle Kaufleute bei angemessenem Nutzen gesucht!



Erscheint wöchentlich 6 mal

Tägliche Auflage 120 000 Exemplare

Höchste Abonnentenziffer am Platze

Beliebtes Familienblatt

Bevorzugt für alle Anzeigen familiärer und geschäftlicher Art

Bezugspreis monatlich Mk. 2.50 frei ins Haus.

Das Beste ist gerade gut genug!

Hausfrauen!

kauft die von den Cenovis-Nährmittelwerken G. m. b. H. München hergestellten **Nährmittel:**

Cenovis-Haferflocken	Cenovis-Hafermehl
Cenovis-Haferkakao	Cenovis-Haferkeks
Cenovis-Kindergerstenmehl	Cenovis-Edelnährhefe
Cenovis-Extrakt	Cenovis-Suppenwürze
Cenovis-Suppenwürfel	Cenovis-Bouillonwürfel

Cenovis-Nährmittelwerke G. m. b. H.
München-Ost.

...bogen von der belebten Straße in eine Seitenstraße. In den Vorgärten der Villen ...en Schneeglöckchen und Krokus, an den ...gen der Frühlingsbüsche saßen, die ersten ...pen dick und leuchtend wie Perlen.

...ie hast du gelebt in den vergangenen ...en?" fragte Dietrich nach einer Weile.

...ehr allein", sagte sie, „Mit Klavierstunden ... Stickmusterentwürfen habe ich mir die Zeit ...ieben. Und du?"

... lächelte. „Was Männer so tun, wenn sie ... sind. Einige Male dachte ich ans Hei... Ich fand nichts. Jetzt, ganz kürzlich ist ...eine begegnet, die ich gern hätte. Es sieht ...he aus, als sollte es diesmal glücken."

...grid senkte den Kopf und sah auf die ...tersteine zu ihren Füßen. „Ich wünsche dir ... Gute, Dietrich", sagte sie beklommen.

...u solltest nicht allein bleiben, Ingrid, du ...och hübsch!"

..., aber du weißt, daß es eben sehr schwer ...it mir auszukommen."

... legte einen Augenblick den Arm um ihre ...ltern. „Vielleicht findest du jemand, der ... mehr so ungebärdig und unerfahren ist, ...h damals war — jemand, der es schneller ... als ich, daß du eben doch trotz allem eine ... und tapfere Frau bist — jemand, der eine ... böser Erfahrungen und einige Selbst...kenntnisse gesammelt hat."

...e sah ihn scheu von der Seite an, er wandte ... Kopf und sah ihr in die Augen. „Was ...t du, Ingrid, willst du darüber nach...en?"

...ietrich!" sagte sie erschrocken.

... zog ihren Arm durch seinen und drückte ...sanft. „Es wäre doch wohl keine größere ...mheit als die erste", lächelte er.

...ast du mich denn noch lieb?" fragte sie ...lich.

...ls ich dich nicht mehr hatte, Ingrid, wußte ...rst, wie sehr. Kannst du's mir übelnehmen, ...ich dich jetzt nicht mehr hergeben will?"

...belnehmen?" Sie lachte und drückte seinen ... Schweigend gingen sie durch die stille ...ße. Ein junger Fink saß auf einem Garten... und lärmte vergnügt.

...gereinigten und erneuerten Lehre; so gebot er, den Dom St. Veit, den Peter Parler unter Karl dem Vierten erbaut und mit den kunstvollsten Bildwerken geschmückt hatte, von dem Ketzerplunder säubern zu lassen. Eine Schar roher Burschen wurde geworben, welche sich nicht scheuen würden, die alten ehrwürdigen Steinbilder, die blühenden Paradiesgärten der gemalten Altartafeln zu zertrümmern und nach getaner Arbeit den Schutt zum gemeinen Kehricht zu werfen. So geschah es, daß Tag für Tag die splitternden Schläge aus dem Innern des Domes hallten, das Volk schlich schaudernd fern vorbei; zwar reformiert, war es doch seinen Heiligtümern treulich zugetan.

Die Zeit verstrich mit Festen und Turnieren, das Schloß neben dem leergeraubten Dom war der Schauplatz erlesener Vergnügungen geworden. Kummervoll verwundert betrachtete der alte Budowa manchmal die junge Königin, die, wie sie doch selbst beteuert hatte, nur gekommen war, um die Religion zu retten, und jetzt nichts wußte als Tanzen und leichtfertige Spiele zu treiben.

Aber die Tage des Glücks waren gezählt.

Der Kaiser rüstete ein Heer gegen den neuen König, der Herzog von Bayern fügte das seine hinzu. So rückten sie in Böhmen ein und rückten, das schwächere Heer des Pfälzers vor sich hertreibend, bis vor die Tore Prags. Hier nahmen die Böhmen gute Stellung, und, wären sie entschlossen und ihrer Sache sicher gewesen, hätten sie wohl den Sieg davontragen können. Doch schon der erste Anprall fand sie erschüttert, bald flüchtete alles, was noch laufen konnte, in heilloser Verwirrung in die Stadt.

Indessen saß der König mit den Gesandten seines Schwiegervaters, des Königs von England, zu Tisch. Als die ersten Unglücksboten eintrafen, warf er sich aufs Pferd, um zu retten, was noch zu retten wäre, geriet in den unaufhaltsamen Strom der Flüchtenden, ward selbst von ihm mitgerissen. Mit Frau und Kindern verließ er das Schloß und suchte Zuflucht in der minder bedrohten Altstadt. Nun drängten sich die böhmischen Herren um ihren König, erwartend, daß er sie führe, hoffend, daß er dem nahen Unglück die rettende Tat entgegensetze. Eine

Annahme, daß auch in Fleckendorf das Vieh nicht radfahren könne, recht hätte.

Drei Wochen lang blieb alles wie es war. Gegen Mitte der vierten Woche aber stand dort ein neues Schild:

Für Vieh ist Weiden, Treiben sowie Radfahren auf diesem Wege verboten.

Der Gemeindevorsteher.

Natürlich schrieb ich einen zweiten Brief: leider sei das neue Schild eine Verschlimmerung. In dieser Fassung müsse „Treiben", „Weiden" und „Radfahren" klein geschrieben werden. Außerdem fahre das übrigens diesmal sehr unglücklich an den Anfang des Verbotes gesetzte Vieh von Fleckendorf immer noch Rad.

Wieder vergingen mehrere Wochen. Dann war plötzlich das dritte Schild da:

Auf diesem Weg ist für das Vieh das weiden, treiben sowie radfahren verboten.

Der Gemeindevorsteher.

Kann man sich dabei beruhigen? Vielleicht fragt jemand: Warum haben Sie dem Gemeindevorsteher nicht einfach eine vernünftige Fassung des Verbotes geschickt? Aber was wird durch eine Eselsbrücke schon erreicht? Man spaziert hinüber und ist so unwissend wie zuvor. Nein, ich schrieb, so ärgerlich mir die Geschichte nun auch schon war, zum drittenmal: auch dieses Schild entspreche dem für eine amtliche Stelle notwendigen richtigen Gebrauch unserer schönen deutschen Muttersprache nicht. Im Gegenteil! Immer noch fahre das Vieh in Fleckendorf Rad; „Weiden", „Treiben" und „Radfahren" sei diesmal zu Unrecht klein geschrieben; wenn man den Artikel gebrauche usw., usw. Ich schloß mit der dringenden Bitte, im Hinblick auf das Ansehen Fleckendorfs für eine richtige Fassung Sorge zu tragen.

Diesmal dauerte es länger, und ich hatte mich schon damit abgefunden, daß es dabei bleibe. Aber dann erschien endlich doch ein neues, das vierte Schild:

Auf diesem Weg ist für das Vieh das Weiden und Treiben verboten sowie das Radfahren gestattet.

Der Gemeindevorsteher.

Haselnuß-Makronen.

Zutaten: 250 g [illegible], 80 g [illegible], 190 g Zucker, 2 Eier, 100 g [illegible], 1/2 [illegible], 1/2 [illegible]

[illegible]